

献立

Menu

箸付 Starter	平貝 赤貝 うるい 菜の花 花山葵 土佐酢ジュレ <i>Pen shell clam, ark shell, urui, rapeseed blossoms, and hana-wasabi served with Tosa-style vinegar jelly</i>
前菜 Appetizer	真蛸軟らか煮 からし黄身酢かけ <i>Simmered octopus with mustard egg yolk vinegar sauce</i> 鶏チーズ松風 けしの実 茗荷子甘酢づけ <i>Japanese chicken and cheese loaf with poppy seeds Pickled myoga ginger buds</i> 生麩玉味噌焼 天豆色煮 海老美人粉揚 <i>Grilled wheat gluten with sweet miso Simmered broad beans</i> <i>Deep fried shrimp with colored rice powder</i>
吸物 Soup	すまし仕立 筏白魚 針青海苔しんじょ 筍 こごみ 木の芽 <i>Clear dashi soup Whitebait "Shinjō" (fish dumpling) of sliced green laver Bamboo shoots, kogomi fern, and kinome (young sansho leaves)</i>
造り Sashimi	真鯛昆布メ 本鮪 縞鰯 子持ち昆布 <i>Sea bream cured with kelp / Bluefin tuna / Striped / Kelp with herring roe</i> あしらい一式 本山葵 土佐醤油 <i>Seasonal garnishes, fresh wasabi, soy sauce</i>
煮物 Simmered dish	蛤道明寺桜葉蒸し <i>Steamed clam wrapped in domyoji rice and sakura leaf</i> ワラビ スナップえんどう 花びら百合根 銀あん <i>bracken fern, snap peas, lily bulb petals, and light starch sauce</i>
焼物 Grilled dish	サゴシ香草焼 ラディッシュバター焼 蓮根煎餅 <i>Herb-grilled Spanish mackerel Grilled radish with butter Crispy lotus root cracker</i>
口直し palate cleanser	大葉のソルベ <i>Shiso sorbet</i>
強肴 Main dish	北海道産ひれ肉炭火焼 玉ねぎ 新じゃが芋 とまと アスパラ菜 <i>Charcoal-Grilled Hokkaido Beef Tenderloin / Onion, new potato, tomato, and asparagus greens</i> ローズソルト 山葵 バルサミコたまりそーす <i>Rose salt, wasabi, and balsamic tamari sauce</i>
食事 Rice	茶そば ふきのとう 桜海老 花わさび そば出汁 黒七味 <i>Chilled Green Tea Soba with butterbur sprouts, sakura shrimp, and hana-wasabi</i> <i>Served in soba dashi with black shichimi spice</i>
添え物 Pickles	三種盛り <i>Three assorted pickles</i>
水菓子 Dessert	日向夏ゼリーよせ <i>Hyuganatsu citrus in a delicate jelly</i>
甘味 Japanese confectionery	蕨餅 <i>Warabi mochi (bracken starch jelly)</i>

尚、当日の材料によりメニュー変更もございます
The menu may change depending on the ingredients on the day.